



Udang kering tanpa kulit



STANDAR UDANG KERING TANPA KULIT
(SPI- KAN/02/09/1984).

1. Pendahuluan

Standar udang kering tanpa kulit disusun mengingat bahwa produk ini banyak diproduksi dan digemari oleh masyarakat Indonesia serta di ekspor.

Didalam pengolahan udang kering tanpa kulit masih banyak mempergunakan cara dan peralatan yang sangat sederhana, serta tidak selalu memenuhi persyaratan sanitasi dan hygiene.

Berdasarkan pertimbangan-pertimbangan tersebut dan kemungkinan pengembangannya, maka perlu disusun standar udang kering tanpa kulit pada tanggal 13 Pebruari 1984 sesuai dengan Surat Keputusan Menteri Pertanian No. TU.330/833/Kpts/11/1983 tanggal 29 Nopember 1983

2. Ruang Lingkup

Standar ini meliputi persyaratan bahan yang mencakup : bahan baku, bahan pembantu, dan bahan tambahan; persyaratan teknis sanitasi dan hygiene yang mencakup : cara penanganan, cara pengolahan, cara pengemasan, cara pemberian label dan merk dan cara penyimpanan; persyaratan mutu dan analisis yang mencakup : mutu produk akhir, cara pengambilan contoh dan analisis.

3. Diskripsi

Udang kering tanpa kulit adalah suatu produk hasil olahan udang dengan mengalami perlakuan sebagai berikut : pencucian, perebusan dengan atau tanpa garam, pengeringan, pelepasan kulit dan kaki serta kepala udang, pengepakan dan penyimpanan.

4. Klasifikasi

Tingkatan mutu udang kering tanpa kulit digolongkan dalam 1 (satu) tingkatan mutu.

5. Persyaratan

5.1. Bahan baku udang kering tanpa kulit harus memenuhi persyaratan kesegaran kebersihan dan kesehatan, sesuai dengan SPI- KAN-01-1982.

5.2. Bahan pembantu dan bahan tambahan yang dipakai harus tidak merusak atau mengubah komposisi dan sifat khas udang kering tanpa kulit, jenis dan dosis harus sesuai dengan persyaratan yang berlaku dari Departemen Kesehatan R.I.

5.3. Teknik, sanitasi dan hygiene

Udang kering tanpa kulit harus ditangani, diolah, dikemas, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan pada tempat-tempat, cara dan alat-alat yang hygiene dan saniter sesuai SPI- KAN-SPP-1981

5.4. Mutu Udang kering tanpa kulit ditetapkan sebagai berikut :

Karakteristik mutu	Persyaratan mutu
a. Organoleptik, min	7,0
b. Mikrobiologi	
— TPC, per gr, maks	3×10^5
— <i>Escherichia coli</i> , MPN/gr. maks	0 (nol)
— <i>Salmonella</i>	negatif
— <i>Staphylococcus aureus</i> *)	negatif
— <i>Vibrio Cholera</i> *)	negatif
— Kapang	negatif
c. K i m i a	
— Air, % bobot/bobot, maks	25
— Abu total, % bobot/bobot, maks *)	14
— Abu tidak larut dalam asam, % bobot/bobot, maks	0,3
— Garam, % bobot/bobot, maks	0,5

*) = bila diperlukan

5.5. Pengemasan :

- Bahan pengemas yang digunakan harus memiliki sifat-sifat yang tidak mencemari isi, melindungi produk dari kontaminasi luar sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1981.
- Pemberian label harus sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1981.

6. Pengambilan Contoh dan Analisis

6.1. Pengambilan contoh sesuai dengan petunjuk yang telah ditetapkan SPI-KAN-PPC-1976.

6.2. Analisis :

Analisis ditetapkan sebagai berikut :

Karakteristik	Kode
a. Organoleptik	SPI-KAN-PPO-1978
b. Mikrobiologi	
— TPC	SPI-KAN-PPM-1978
— <i>Escherichia coli</i>	SPI-KAN-PPM-1978
— <i>Salmonella</i> spp.	SPI-KAN-PPM-1978
— <i>Staphylococcus aureus</i>	SPI-KAN-PPM-1978
— <i>Vibrio cholera</i>	SPI-KAN-PPM-1978
— Jamur	SPI-KAN-PPO-1978
c. K i m i a	
— Air	SPI-KAN-PPK-1981
— Abu total	SPI-KAN-PPK-1981
— Abu tak larut dalam asam	SPI-KAN-PPK-1981
— Garam	SPI-KAN-PPK-1981









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id